

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

ROSÉ DE SAIGNÉE

LES
CROTS

2013

Rémi Leroy
CHAMPAGNE

FICHE TECHNIQUE

ANNÉE
2013

CÉPAGE
Pinot Noir

VINIFICATION
Vendange éraflée,
macération de 72 heures
en cuve, saignée,
assemblage des jus de
presse, puis vinification/
élevage en fûts

FML
Réalisée et élevage sur lies
Fines avec bâtonnages

MISE EN BOUTEILLE
Mai 2014 sans filtration
ni collage

PH
3.25

DÉGORGEMENT
• Août 2017 0 g/L

SAIGNÉE LES CROTS 2013

Printemps frais et pluvieux provoquant coulure, millerandage (petites grappes) et une floraison tardive. Été chaud et sec. La faible vigueur et la qualité des travaux en vert permettent d'atteindre une parfaite maturité malgré les pluies diluviennes de la mi-vendange.

Notes de cerise griotte, cassis, bourgeon de cassis, ainsi que réglisse au nez. Bouche déroutante à la fois puissante, vineuse et fraîche. Finale longue avec une texture tannique affirmée.

Idées d'accords : gourmandise de homard et velour de panais, ravioles Thaï de langoustines.

